

平成30年度 見学会報告

あいにくの小雨となりましたが、県薬事課1名、協会事務局1名を含む総勢52名（23社）により、横浜市鶴見区の「麒麟ビール横浜工場」見学会が6月6日（水）に行なわれました。



工場正面前

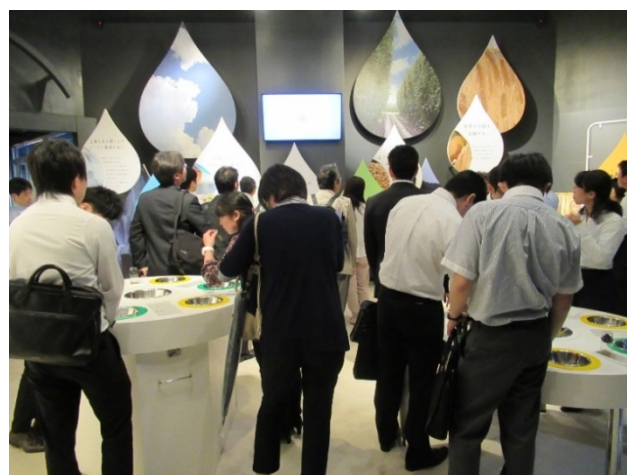


ビールの情報コーナー

1. 見学ツアー

26名ずつ二班に分かれて実施しました。

最初に大画面ビデオにより同社及び工場の歴史が紹介されたあと、工場内見学へ。まずは、主原料であるホップと麦芽の実物を手に取って、その香りや味を体感。



ホップと麦芽を手に取って

仕込タンクの見える場所では、プロジェクションマッピングを用いて工程が分かりやすく説明され、そのあとは麦汁の飲み比べコーナーへ。（「一番搾り麦汁」と「二番絞り麦汁」とでは、味や香りに明らかに差がありました）



仕込タンク



麦汁の飲み比べ

充填工程は残念ながら稼働していませんでしたが、最新のバーチャルリアリティ装置により、充填から出荷までを疑似体験することができました。

なお、瓶・缶・樽のほか、今年からペットボトルの商品も出されたとのことです。



ペットボトル充填機



質疑応答

2. 工場紹介／工程説明

同工場内のレストランで昼食のあと、醸造／パッケージそれぞれの責任者により、改めて工場紹介と工程説明を受けました。

・関東大震災のため横浜山手から 1926 年に移設された現・横浜工場は、1991 年にフルリニューアルされ現在に至っている。国内 9 つある工場のうち、敷地面積は最小の 19 万㎡ながら、生産量としては 3 番目に多い。なお、横浜工場ではビールのほか、発泡酒やチューハイも製造している。

・醸造部門では“生への畏敬”を主要テーマとし、800 種類ある酵母のうちから「芳醇、純粋、爽快」のコンセプトで以ってビール造りに励んでいる。

・パッケージには、保護／取扱いやすさ／情報伝達の 3 つの役割がある。瓶や缶の重量削減にも積極的に取り組んでおり、瓶と缶それぞれ 2～3 割、重量を減らすことができた。

- ・その他、ISO9001 を取得するとともに、工場間監査によりレベルアップを図っている。
- ・充填量については、酒税法により厳しい管理が求められている。

3. 質疑応答

教育訓練の方法、賞味期限の決め方、瓶の色、破瓶処理、天然原料の管理、防虫管理、等々について活発に質問が出され、時間が足りなくなるほどでした。いずれの質問に対しても、責任者2名の方よりの的確な回答が得られました。



参加者の皆さま

キンビール様のご好意により、通常の見学ツアーのほか詳細な工程説明及び質疑応答の時間まで設けて戴きました。

最新技術を含む工夫の凝らされたツアーと併せ、上質な“Quality Culture”が感じられ、参加者にとって有意義な見学会となりました。

以 上